

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Four à convection STEAMBOX gaz 20x GN 1/1 touch digital Vapeur directe Porte battante à gauche

Modell	SAP -Code	00014933
SDBD 2011 GL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 20
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: digital
- Feuchtigkeitskontrolle: MeteoSystem - Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung
- Delta t -Wärmeverbereitung: Ja
- Automatisches Vorheizen: Ja
- Multi -Level -Kochen: Nein
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

SAP -Code	00014933	Stromgas [KW]	36.000
Netzbreite [MM]	995	Art des Gas	Erdgas
Nettentiefe [MM]	835	Dampftyp	Spritzen
Nettohöhe [MM]	1850	Anzahl der GN / en	20
Nettogewicht / kg]	300.00	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Power Electric [KW]	0.800	GN -Gerätetiefe	65
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz	Steuertyp	digital

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX gaz 20x GN 1/1 touch digital Vapeur directe Porte battante à gauche

Modell	SAP -Code	00014933
SDBD 2011 GL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1. SAP -Code:

00014933

2. Netzbreite [MM]:

995

3. Nettentiefe [MM]:

835

4. Nettohöhe [MM]:

1850

5. Nettogewicht / kg]:

300.00

6. Bruttobreite [MM]:

1150

7. Grobtiefe [MM]:

1050

8. Bruttohöhe [MM]:

2100

9. Bruttogewicht [kg]:

310.00

10. Gerätetyp:

Gasgerät

11. Power Electric [KW]:

0.800

12. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

13. Stromgas [KW]:

36.000

14. Art des Gas:

Erdgas

15. Material:

AISI 304

16. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

17. Verstellbare Füße:

Ja

18. Feuchtigkeitskontrolle:

MeteoSystem - Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)

19. Verfügbarkeit stapeln:

Nein

20. Steuertyp:

digital

21. Weitere Informationen:

Verze s levými dveřmi (panty vlevo, klika vpravo)

22. Dampftyp:

Spritzen

23. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

24. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

25. Automatisches Vorheizen:

Ja

26. Automatische Kühlung:

Ja

27. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Nein

28. Nachtkochen:

Nein

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX gaz 20x GN 1/1 touch digital Vapeur directe Porte battante à gauche

Modell	SAP -Code	00014933
SDBD 2011 GL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

29. Multi -Level -Kochen:

Nein

42. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

30. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung

43. Anzahl der Fans:

2

31. Langsames Kochen:

ab 50 °C

44. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

32. Fan Stopp:

sofort beim Öffnen der Tür

45. Anzahl der Programme:

99

33. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten

46. USB-Anschluss:

Ja, für das Speichern der Rezepte und die Aktualisierung der Firmware

34. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

47. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

35. Reversibler Lüfter:

Ja

48. Anzahl der voreingestellten Programme:

40

36. Sustaince Box:

Ja

49. Anzahl der Rezeptschritte:

9

37. Sonde:

Ja

50. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

38. Dusche:

manuell, aufwickelnd

51. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

39. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

70

52. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

40. Räucherfunktion:

Nein

53. Haccp:

Ja

41. Innenbeleuchtung:

Ja

54. Anzahl der GN / en:

20

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX gaz 20x GN 1/1 touch digital Vapeur directe Porte battante à gauche

Modell	SAP -Code	00014933
SDBD 2011 GL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

55. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

58. Anschluss an ein Kugelventil:

1/2

56. GN -Gerätetiefe:

65

59. Durchmesser Nominal:

DN 50

57. Lebensmittelregeneration:

Ja

60. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"